



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cake chocolat 600g cuit surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Flow pack individuel. Longueur : 23,5 cm. Pur beurre.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 7.000 Pièce unitaire de 0.600 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	BEURRE, chocolat 20% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme naturel de vanille), ŒUF issu de poules élevées au sol, sucre, farine de BLE, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poudres à lever (amidon de maïs, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique).
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
BEURRE	France, Union Europ., Royaume-Uni
chocolat	UE / Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 36]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien

Cake au chocolat entier pur beurre 600 g

Article : 212438

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	500 système métrique (5)		

Atouts

Atout : Un cake au chocolat : une recette pur beurre à base d'ingrédients simples et bons
Un cake à servir entier ou tranché (environ 24 tranches), idéal en hôtellerie, sur un buffet de petit-déjeuner ou en dessert

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 144 heures dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Mettre en décongélation en chambre froide positive à 0+3°C avec l'emballage d'origine pendant 24 heures

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,055	494	32	20	44	35	2.5	6	0.12

Vitamines : Calcium (mg) : 0.086 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	16.8	0	28	Pièce unitaire	4		
Pièce unitaire	0.6	0.68	1	Pièce unitaire		235x120x70	3498846101444
Colis	4.2	5.08	7	Pièce unitaire		598x398x136	13498846101441
Palette	201.6	243.84	336	Pièce unitaire	48	1200x800x1782	23498846101448